Alfajores Cordobeses



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Alcohol Fino: 80 cc
Bicarbonato De Amonio: 1 cdita
Huevos: 8 Unidades
Harina 0000: 600 grs
Manteca: 40 grs
Azucar: 40 Gramos
Yemas: 8 Unidades
Dulce de leche: c/n
Vainilla: c/n

Preparación de la Receta

- Volcar la *harina* sobre la mesa.
- Realizar una corona y en el centro poner huevos, yemas, azúcar, *manteca*, bicarbonato de amonio y esencia de vainilla
- Añadir el alcohol, repartido en 4 hoyos practicados en la *harina*, que deberán ser tapados con la misma.
- Amasar hasta integrar todo y formar un bollo.
- Dar 6 vueltas con palote (estirar, doblar en mitades, girar 90 grados en cada vuelta)
- Dejar descansar 1 hora.
- Estirar la masa (deberá quedar bien fina), picar y cortar con molde *redondo* chico.
- Cocinar en horno a 180 °C (se deben doblar) por 5 minutos aprox. cuando estén ligeramente dorados y crocantes.
- Armar los alfajores con dulce de leche en tre 2 tapas y terminar con glase por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/alfajores-cordobeses